



Standpunkt

zur

Vermarktung von Rindfleisch aus Thüringer Erzeugung

Besuchen Sie uns auch im Internet:
www.tll.de/ainfo

Impressum

1. Auflage 2006

Herausgeber: Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft
Naumburger Str. 98, 07743 Jena
Telefon: 0 36 41 / 6 83 - 0 Telefax: 0 36 41 / 6 83 - 3 90
e-Mail: pressestelle@jena.tll.de

Autoren: **Dr. Friedrich Schöne**
Heike Bergmann
Carmen Kinast
Martina Kinder
Esther Gräfe
Dr. Dieter Wolfram (FOOD GmbH)
Ronald Bialek
Dr. Ralf Waßmuth

Januar 2006

- Nachdruck - auch auszugsweise - nur mit Quellenangabe gestattet. -

1 Einführung

Für die Rinderhalter im Freistaat wird auch nach der jüngsten Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) die Hauptorientierung auf einer hohen Milchproduktion und einer möglichst hohen Intensität in der Mast der Jungbullen liegen. Die Mutterkuhhaltung repräsentiert eine Möglichkeit der Landschaftspflege, besonders im Thüringer Wald und den Vorgebirgslagen. Die Absetzer aus der Mutterkuhhaltung werden häufig intensiv weiter gemästet. Ungeachtet der dominierenden Vermarktung für Schlachtrinder über den Schlacht- und Zerlegebetrieb bietet die Direktvermarktung zunehmende Chancen für einen gewinnbringenden Rindfleischabsatz mit hoher Wertschöpfung für den Landwirtschaftsbetrieb.

2 Rinderbestände, Erzeugung und Verbrauch an Schlachtkörpern und Rindfleisch – Entwicklung der Erzeugerpreise

Der Thüringer Rinderbestand hat sich im vergangenen Jahrzehnt um ein Viertel von 470 Tsd. (1994) auf 355 Tsd. (2004) verringert¹⁾. Besonders nahm die Zahl der Milchkühe ab, dies infolge drastisch gestiegener Pro-Kuh-Leistung bei vorgegebener Milchquote. Der Anstieg bei den Mutterkühen – von 24 Tsd. 1994 auf 36 Tsd. 2004 – konnte den Rinderbestandsabbau etwas abschwächen. Andererseits nahm die Zahl der wachsenden männlichen Rinder (Jungbullen + männliche Kälber) von 104 Tsd. 1994 auf 63 Tsd. 2004 ab. Hauptursache ist der Verkauf männlicher Kälber aus den Milchviehbeständen vor allem in die Niederlande. Der Fresserverkauf in andere Bundesländer hat an Bedeutung gewonnen. Hiesige Rindermastbetriebe kaufen aber auch in erheblichem Umfang Fleckviehfresser in Süddeutschland zu.

Für die sinkende Zahl, besonders der Mastbullen ist auch der insgesamt fallende Rindfleischkonsum verantwortlich. Hier repräsentierte Deutschland noch zu Beginn der 1990er Jahre mit einem Pro-Kopf-Jahres-Verbrauch von etwa 20 kg Schlachtgewicht (SG) das damalige und heutige EU-Mittel²⁾. Binnen eines Jahrzehnts sank dann der Verzehr um knapp ein Viertel: Hauptursache das englische BSE-Geschehen (BSE – Bovine Spongiforme Enzephalopathie, Schwammförmige Gehirnerkrankung des Rindes). Mit dem ersten deutschen BSE-Fall Ende 2000 wurde im Jahr darauf der traurige Tiefpunkt von 10 kg Pro-Kopf-Verbrauch SG erreicht. Der Pro-Kopf-Verbrauch 2004 beträgt in Deutschland 12,7 kg SG³⁾. Die Rinderbestände gingen langsamer zurück als der Rindfleischkonsum, so dass für Deutschland der Selbstversorgungsgrad noch immer über 100 % liegt. In der EU bestand aber bereits im Jahr 2004 ein Gleichgewicht zwischen Erzeugung und Verbrauch und die Lagerhaltung sowie Intervention sind seitdem Vergangenheit. In diesem Jahr rechnet man in der EU sogar mit einem Verbrauch deutlich über der produzierten Menge, welcher dann durch höhere Einfuhren, z. B. aus Südamerika, kompensiert wird.

Aus dem Thüringer Bestand an wachsenden männlichen Rindern (männliche Kälber + Jungbullen) von 2004 errechnet sich auf der Basis von Daten zu Umtrieb, Mastendgewicht und Schlachtausbeute³⁾ ein Aufkommen von 14 700 t SG entsprechend 10 200 t Rindfleisch, der Anteil „Essbares“ am SG beträgt 69 %²⁾. Zuzüglich der Menge aus dem Milchkuh- und Mutterkuhbestand (16 000 t SG, 11 300 t Rindfleisch³⁾) errechnen sich für den Freistaat pro Einwohner und Jahr 12,8 kg SG und 8,8 kg Rindfleisch, das entspricht dem aktuellen deutschen Jahres-Pro-Kopf-Verbrauch.

Der Erzeugerpreisvergleich 2000 gegenüber 2001 von 2,64 gegenüber 2,04 €/kg SG Jungbulle und 1,95 gegenüber 1,41 €/kg SG Kuh zeigt den verheerenden Abfall von einem Viertel im Jahr 2001 durch BSE. Bei unterstellt 0,55 €/kg Schlachtgewicht weniger haben die deutschen Rindfleischerzeuger allein im Jahr 2001 eine Dreiviertelmilliarde € eingebüßt. Erst 2004 wurde für

¹⁾ Thüringer Ministerium für Landwirtschaft, Naturschutz und Umwelt (2005): Bericht zur Entwicklung der Landwirtschaft in Thüringen 2005, Berichtsjahr 2004.

²⁾ ZMP, Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle GmbH (1994, 2004) Vieh und Fleisch-Deutschland, Europäische Union, Weltmarkt, ZMP Marktbilanz und Marktdaten der TLL für Thüringen

³⁾ GRÄFE, E. und BERGER, W. (2005): Betriebswirtschaftliche Richtwerte Jungbullenmast und Mutterkuhhaltung, unveröffentlichtes Material der TLL

Jungbullen annähernd das Preisniveau von vor der BSE-Krise erreicht, für Schlachtkühe fehlte 2004 noch immer ein Zehntel verglichen mit 2000^{2,4)}.

Die Erzeugerpreise tendieren für die in Thüringen geschlachteten Jungbullen etwas schwächer als im Mittel Deutschlands. Für die Schlachtkühe ist der Preisabstand Thüringen Deutschland größer als bei den Jungbullen. Auf die Ursachen der Preisdifferenzen zuungunsten Thüringens wird unter 4.1 eingegangen.

3 Produktions- sowie Vermarktungsstrukturen: Von der Rinderhaltung über die Schlachtung/Zerlegung bis zum Rindfleischkonsum

3.1 Vermarktung der Rinder aus dem Agrarbetrieb an den Schlacht- und Zerlegebetrieb und Weitervermarktung bis zum Endverbraucher

Heutige Produktions- und Vermarktungsstrukturen haben sich über Jahrzehnte im Sinne einer Spezialisierung, Intensivierung und meist Effizienzsteigerung/Optimierung herausgebildet (Abb. 1). Vom Schlachtkörper als der Ware, die der Rinderhalter an den Schlacht- und Zerlegebetrieb liefert, ausgehend, werden in den Zerlegungsstufen die Teilstücke immer kleiner: über Schlachthälften und Rinderviertel für Fleischerhandwerk und Lebensmittelgroßhandel bis zum verbrauchsfertigen Zuschnitt im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) und letztendlich beim Konsumenten.

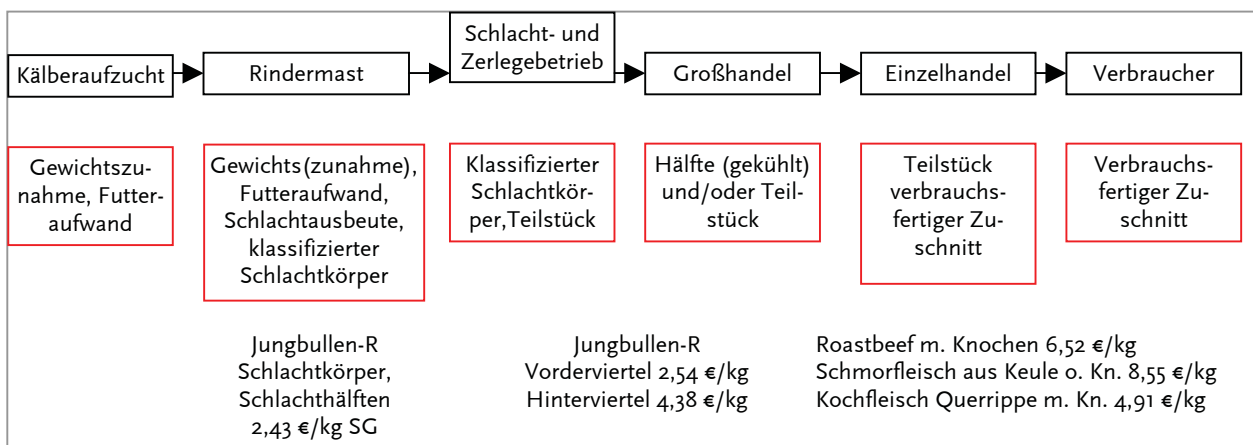


Abbildung 1: Produktions- und Vermarktungskette von der Aufzucht/Mast bis zum Rindfleisch⁵⁾ – obere Kästchen mit den Produktions- und Handelsstufen, untere Kästchen mit den Kriterien und den Produkten. Der Erzeugerpreis vergütet den klassifizierten Schlachtkörper. Die Teilstücke haben entsprechend ihrem Gebrauchswert unterschiedliche Preise (Jahresmittel 2003)²⁾, die Preisdifferenzierung ist im verbrauchsfertigen Zuschnitt am höchsten.

Erzeugerpreis, Großhandelspreis und Verbraucherpreis müssen sich unterscheiden - entsprechend den Größenunterschieden der Fleischteilstücke auch nach ihren Bewertungsmaßstäben. Ein Markt für Schlachthälften mit seiner laut Handelsklasseneinstufung relativ geringen Differenzierung ist ein anderer als der Markt für Rindfleisch im verbrauchsfertigen Zuschnitt entsprechend den vom Endverbraucher geforderten Gebrauchswertmerkmalen.

Ein Gebrauchswert von Rindfleisch für den Verbraucher repräsentiert die Eignung und den Wert in der Zubereitung (Abb. 2) sowie beim Verzehr: Die wertvolleren meist fleischreicheren Stücke eignen sich zum Kurzbraten bzw. Braten, die weniger wertvollen und bindegewebs-, fett- und knochenreicheren zum Schmoren und Kochen (Ausnahme der teure Tafelspitz!). Der Wert eines Fleischstückes in der Küche wird durch dessen Farbe, Konsistenz, Zartheit, Aroma mitbestimmt und diese Fleischbeschaffenheit bedarf von allen Marktteilnehmern zunehmender Beachtung.

⁴⁾ BLE, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Bonn, Referat 441 (2004): Jahresbericht 2004

⁵⁾ GOLZE, M.; BALLIET, U.; BALTZER, J.; GÖRNER, CHR.; u.a. (1997): Extensive Rinderhaltung, Fleischerinder - Mutterkühe, Rassen, Herdenmanagement, Wirtschaftlichkeit. BLV Verlagsgesellschaft mbH München, Wien, Zürich

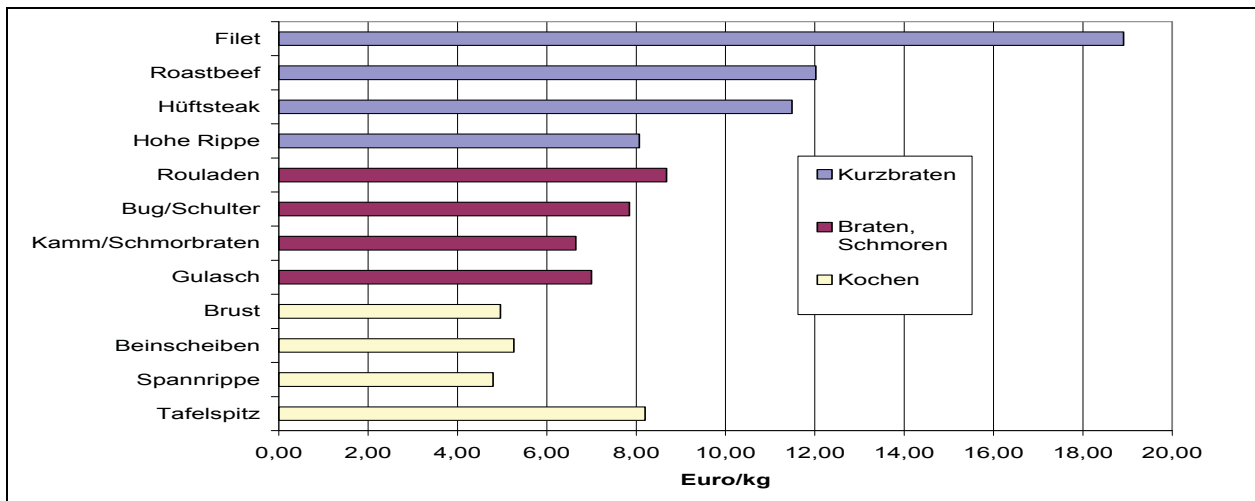


Abbildung 2: Preise für Rindfleisch unterschiedlichen Gebrauchswertes in Thüringer Fleischerfachgeschäften (n=5)⁶⁾

3.2 Direktvermarktung von Rindfleisch

Die Direktvermarktung integriert alle Erzeugungsstufen vom Urprodukt bis zum verbrauchsfertigen Lebensmittel in einem Betrieb bzw. Betriebsverbund. Für die Direktvermarktung von Fleisch gilt als Besonderheit, dass die Tiere häufig in einem Schlachthof geschlachtet werden und dann die Schlachthälften im Direktvermarktungsbetrieb zugeschnitten werden, in größere und kleinere Stücke bis zu den verbrauchsfertigen Portionen. Die Direktvermarktung gewinnt im Freistaat an Bedeutung: In einer Erhebung⁷⁾ über den Rindermast-, -kontroll- und Beratungsring in 62 Mutterkühe haltenden Betrieben mit insgesamt 9 700 Tieren (diese repräsentieren gut ein Viertel des Thüringer Mutterkuhbestandes), kam ein Drittel der insgesamt 2 500 vermarkteten Jungbullen in den Direktverkauf. Kalkuliert man ausgehend von den prozentualen Teilstückanteilen in der Zerlegung⁸⁾ und den ermittelten Preisen im Fleischerfachgeschäft (Ausschnitt in Abb. 2) einen Verkaufserlös je 300 kg SG Jungbulle im verbrauchsfertigen Zugschnitt von 1 520 €, so würden die 750 Tiere mit diesem unterstellten SG einen Wertumfang von 1,1 Mio. € repräsentieren. Einzuschränken ist, dass Preiserhebungen für ein Standardsortiment Rind bei fünf großen Direktvermarktern mit jeweils über 10 Tonnen SG jährlichem Rindfleischverkauf, niedrigere Preise als im Fleischerfachgeschäft ergaben (Abb. 3).

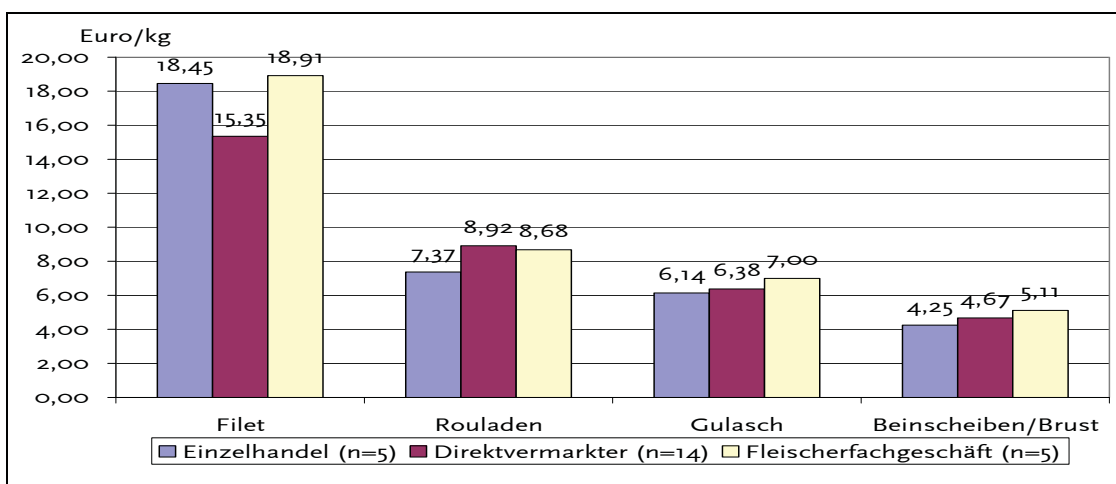


Abbildung 3: Preisvergleich von Rindfleischzuschnitten mit unterschiedlichem Gebrauchswert im LEH, in der Direktvermarktung und im Fleischerfachgeschäft⁶⁾

⁶⁾ KAUFMANN, A. (2004): Preispolitik und Absatzformen in der Direktvermarktung von Rindfleisch in Thüringen. Diplomarbeit Friedrich-Schiller-Universität Jena, Biologisch-Pharmazeutische Fakultät

⁷⁾ BIALEK, R.; KINAST, C.; SCHÖNE, F.: Analyse Mutterkuhbestände und Vermarktung. TLL 2001/02

⁸⁾ HACK, K.H.; HAMMANN, A.C.; HULLEMANN, G.; STAFFE, E. (1992): Praxis-Handbuch der Material- und Betriebswirtschaft, Zerlegen, Standardisieren, Kalkulieren. Deutscher Fleischerfachverband, Frankfurt/Main

Besonders die Edelfleischteile Filet und Roastbeef lassen sich in ländlichen Regionen und in Kleinstädten schlechter verkaufen als in der Großstadt. Hier muss Verbraucheraufklärung zu den besonderen Qualitäten des Kurzbratfleisches geleistet werden⁹⁾.

4 Stand und Perspektiven der Sicherung hoher Schlachtkörper- und Fleischqualitäten mit den entsprechenden Preisen unter Betonung der Direktvermarktung

4.1 Schlachtkörperqualitäten und Preise

In der neutralen und unabhängigen Klassifizierung nach Feststellung des SG warm wird im zweiten Schritt innerhalb der Kategorien (Jungbulle = A, Kühe = D, Ochsen = C, Färsen = E und weitere) nach Muskelausformung in die Fleischigkeitsklassen (EUROP) und nach Verfettung in die Fettgewebeklassen (1 bis 5)¹⁰⁾ differenziert. Innerhalb der Kategorien wirken Rasse, Fütterung bzw. Alter auf die Muskelausformung bzw. Verfettung. Die weniger fleischigen Schlachtkörper von Jungbullen der Schwarzbunten Rasse, die in Thüringen „als Koppelprodukt“ der intensiven Milcherzeugung anfallen, finden sich bevorzugt in den Klassen O und R, während Fleckviehbullen aus der Mutterkuhhaltung aufgrund der besseren Muskelausformung besonders als U und R Schlachtkörper eingestuft werden.

Im Zerlegeversuch zeigten Fleckvieh- mit 650 kg Endgewicht gegenüber Holsteinbullen mit 565 kg Endgewicht 660 gegenüber 610 g Muskelfleisch/kg SG, 175 gegenüber 200 g Fettgewebe/kg SG und 164 gegenüber 190 g Knochen + Sehnen/ kg SG¹¹⁾.

Unterstellt man nach den ZMP Erhebungen 2003 und 2004²⁾ 20 Ct./kg SG Jungbulle Erzeugerpreis Differenz zwischen in U und R eingestuften Schlachtkörpern von Fleckvieh- und von in R und O eingestuften Holsteinbullen würde das für 300 kg SG einen Preisunterschied von 60 € bedeuten. Auf der Endstufe *verbrauchsfertiger Zuschnitt* würden aber nach den obigen Angaben 27 Ct./kg SG Jungbulle oder 80 € für 300 kg SG resultieren. Dieser Unterschied des Erzeuger und Endpreisniveaus in der Kette Rindfleisch macht ein Nachdenken über die Angemessenheit der Entlohnung der Qualitätssicherung in der Rinderhaltung im Agrarbetrieb notwendig.

4.2 Rindfleischqualität für den Verbraucher

Über Fleisch wird auf der Basis vieler Gesetze und Verordnungen in der gesamten Erzeugungskette gewacht, anfangs durch den Hoftierarzt, dann durch den tierärztlichen Hygienesdienst und am Ende durch die Lebensmittelkontrolleure. Trotz Feststellung von einzelnen Verstößen sind Fleisch und Fleischerzeugnisse im Freistaat im Ergebnis der Untersuchungen der Lebensmittelüberwachung sicher¹²⁾.

Die Rindfleischetikettierung, also die Kennzeichnung der Fleischteilstücke bis zur Endverkaufsstufe, kontrolliert der Thüringer Verband für Leistungs- und Qualitätsprüfung in der Tierzucht e.V. Die Rückverfolgbarkeit bis zur entsprechenden Tiergruppe, teils bis zum Einzeltier im Landwirtschaftsbetrieb ist gesichert. Allerdings verfügt das Verkaufspersonal nicht immer über die nötigen Kenntnisse, um den Verbrauchern die Informationen auf dem Etikett zu vermitteln¹²⁾.

Über die Sicherheit (= hygienische Qualität) hinaus, muss Fleisch durch seinen Gebrauchswert (siehe 3.1) bei der Zubereitung und für den Verzehr Genuss und Gesundheit vermitteln. Verzehrsgenuss und gesunde Ernährung mit Fleisch fordern der Konsument bzw. der Markt

⁹⁾ SCHÖNE, F.; KIRCHHEIM, U.; LIENIG, A.; MEIXNER, B.; BERGMANN, H. (2003): Beantwortung aktueller Verbraucherfragen zur Qualität Thüringer Agrarprodukte, Lebensmittel www.tll.de/ainfo

¹⁰⁾ Hkl. VO Rindfleisch: Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Rindfleisch. Bundesgesetzblatt; Jahrgang 1991, Teil I, 2388-2390 v. 31.12.91 geändert durch ÄnderungsV vom 8. Dezember 1995

¹¹⁾ SCÜSZ, E.; ENDER, B.; PAPSTEIN, H.J.; NÜRNBERG, G.; ENDER, K. (2001): Vergleich des Schlacht- und Nährwertes sowie der Fleischbeschaffenheit von Jungbullen der Rassen Deutsches Fleckvieh und Deutsche Holstein (Schwarzbunte) im Verlauf des Wachstums. 1. Mitt. Wachstum und Schlachtkörperzusammensetzung. Züchtungskunde 73 (1), 33 - 44

¹²⁾ TLLV, Thüringer Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz (2004): Jahresbericht der amtlichen Lebensmittelüberwachung 2003

und weniger der Gesetzgeber. Der Produzent wird also für den langfristigen Absatz die Ware mit wissenschaftlich abgesicherten Methoden prüfen (lassen)¹³⁾.

Als gesundes Lebensmittel gilt Fleisch durch seine besondere Eiweißqualität (Aminosäurenprofil mit viel Lysin und Methionin), die Vitamine B12 und Folsäure und durch die Spurenelemente Eisen, Zink und Selen mit ihrer hohen Verfügbarkeit für unseren Organismus. Rindfleisch enthält deutlich mehr Vitamin B12, Eisen und Zink als Schweine- und Geflügelfleisch⁹⁾. Nach neueren Befunden ist das Fett des Wiederkäuers - mageres Fleisch enthält das intramuskuläre Fett, IMF - reich an CLA (engl. conjugated linoleic acids = konjugierte Linolsäuren). CLA kommt in für unsere Ernährung relevanter Menge nicht im Schweine- und Geflügelfett vor und sie hat sich im Tierversuch als krebsverhütend erwiesen¹⁴⁾.

Frisches Rindfleisch ist zäh. Es muss weiter unter Kühlung lagern, um zart und saftig zu werden und ein angenehmes Fleischaroma zu entfalten. Die Reifung erfolgt meist in Form vakuumverpackter Teilstücke bei +1° bis +3°C über 7 bis 28 Tage, im Falle der Südamerika-Importe auch länger (Tab. 1). Reifung bedeutet aber auch Fleischsaftverlust und Keimvermehrung, nachgewiesen in einem Lagerungsversuch auf einem großen Thüringer Schlachthof an 2 x 5 Roastbeefproben von Jungbullen, entweder Schwarzbunte oder Fleckvieh.

Im Untersuchungsverlauf nahm erwartungsgemäß der Reifungsverlust zu, nach 28 Tagen betrug er über 2 %-Punkte (Tab. 1). Die Keimzahlen vervielfachten sich verglichen mit dem Ausgangskeimgehalt, sind aber als normal und völlig unbedenklich einzustufen¹⁵⁾. Der Scherwiderstand der Roastbeefproben, besonders der Schwarzbuntbullen, erniedrigte sich vor allem bis zum 14. Lagerungstag. Ebenfalls wurde in den ersten 14 Tagen Reifung die deutlichste Verbesserung der sensorischen Einstufung nachgewiesen. Der Anteil gereiften Rindfleisches aus Thüringer Erzeugung ist nicht bekannt. Für Schmor- oder Kochfleisch besitzt die Reifung ohnehin nicht die Bedeutung wie für Kurzbratstücke. Ungeachtet dessen ist besonders auch in der Direktvermarktung der Reifung und der damit verbundenen Wertschöpfung mehr Aufmerksamkeit zu widmen.

Tabelle 1: Reifungsverlust, Keimzahl und sensorische Benotung* von Roastbeef während der Reifung (Mittelwert aus 10 Proben, Standardabweichung bei RIEGER, 2003)

| Lagerzeit Tage | Reifungsverlust % | Keimzahl Tsd./cm ² | Scherkraft kg/cm ² | Gesamtpunkte * |
|-------------------|----------------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------|
| 3 | 0,8b | 0,7 ^c | 6,3 ^a | 9,5 ^b |
| 14 | 1,7 ^{ab} | 6,9 ^b | 3,2 ^b | 11,7 ^a |
| 28 | 2,1a | 33,5 ^a | 3,1 ^b | 12,3 ^a |

a, b, c unterschiedliche Buchstaben jeweils in einer Spalte kennzeichnen Signifikanz (P < 0,05).

* Summe der Punktzahl aus Saftigkeit, Zartheit und Aroma/Geschmack. Es sind 18 Gesamtpunkte erreichbar.

4.3 Qualitäts- und Markenprogramme

Diese beinhalten häufig unter den Jungbullen eine Sortierung von Mindest-Schlacht(hälften)gewichten und -Handelsklassen wie E und U. Manche Programme bevorzugen bestimmte oft für die Region bedeutsame Rassen (z.B. das Gelbvieh in Franken) oder es werden „naturnahe, umweltschonende und tiergerechte“ Produktionssysteme ausgelobt, z.B. „Weiderind“. Bisher eher selten ist die Hervorhebung bestimmter Tierkategorien wie Ochsen oder Färsen.

Die Güte- und Prüfbestimmungen *Rindfleisch* für das Zeichen „Geprüfte Qualität“ – Thüringen¹⁶⁾ (dem Programm sind bisher drei Unternehmen in Thüringen angeschlossen) beinhalten unter anderem die folgenden Anforderungen über den gesetzlichen Vorgaben:

¹³⁾ SCHÖNE, F. (2004): Produktqualität bei extensiver Tierhaltung. Vortrag Landestierärztekammer 6.11.2004 Erfurt. www.tll.de/ainfo

¹⁴⁾ JAHREIS, G.; KRAFT, J.; TISCHENDORF, F.; SCHÖNE, F.; LOEFFELHOLZ, CHR. (2000): Conjugated linoleic acids: Physiological effects in animal and man with special regard to body composition Eur. J. Lipid Sci. Technol. 102 695–703

¹⁵⁾ RIEGER, G. (2003): Untersuchung von Rindfleisch, Hauptnährstoffe, Fettsäuren, Spurenelemente, Fleischbeschaffenheit und mikrobieller Status. Diplomarbeit Friedrich-Schiller-Universität Jena, Biologisch-Pharmazeutische Fakultät

¹⁶⁾ Güte- und Prüfbestimmungen des Thüringer Qualitätszeichens „Geprüfte Qualität“ – Thüringen für Rindfleisch. Schlachtkörper und zerlegte Ware

- End-pH ist kleiner als 6,0 (für Ausschluss von DFD *engl.* dark, firm, dry – dunkel, fest, trocken)
- Erfüllung der QS-Anforderungen
- Maximaldauer von Tiertransporten vier Stunden

Nur die erste Anforderung betrifft unmittelbar die Produktqualität, die letzteren beiden richten sich auf die Prozessqualität – jedoch auf Maßnahmen der Fütterung (QS-Futtermittelliste) oder auch Stressminderung mit Bezug zur Fleischbeschaffenheit.

Sensorische Attribute, wie Farbe, Konsistenz und Aroma werden häufig im Hinblick auf den Genuss beworben, in der Regel jedoch ohne Zertifikat durch ein Prüfinstitut. Ebenfalls fehlen Angaben zur Fleischbeschaffenheit. Die Deklaration eines Scherkraftwertes würde für eine Reifegarantie stehen und besonders bei den Gourmets eine solche Fleischmarke attraktiv machen. Spurenelemente und weitere Nährstoffe finden sich in Lebensmitteltabellen¹⁷⁾ und in der Verbraucheraufklärung⁹⁾, nicht jedoch als Nährwertkennzeichnung, wie sie aus anderen Ländern, etwa für *Beef Argentina*, bekannt ist. Ebenfalls in den bisherigen Programmen fehlen bildete Hinweise zur Zubereitung.

5 Schlussfolgerungen und Empfehlungen für die Thüringer Rindfleischerzeuger unter Betonung der Direktvermarktung

Neben den Mutterkühen der Fleischrassen und deren Nachzucht werden durch Anpaarung von Fleischrindbullen an die zu selektierenden leistungsschwächeren Schwarzbuntkühe verbunden mit einer leistungsangepassten kosteneffektiven Fütterung dieser Jungbullen aus der Gebrauchskreuzung gut bemuskelte Schlachtkörper erreicht. Eine hohe Mastintensität mit bester Schlachtausbeute und Handelsklasseneinstufung steht nach wie vor für hohe Erzeugerpreise und für die Wirtschaftlichkeit besonders bei Verkauf an den Schlacht- und Zerlegebetrieb.

Ebenfalls in der Direktvermarktung sind vollfleischige Schlachtkörper von Intensivmastbullen für eine hohe Ausbeute wertvoller Teilstücke bis zum verbrauchsfertigen Zuschnitt bedeutsam. Neben Jungbullen können in der Direktvermarktung, welche nicht unter dem Diktat der Handelsklasseneinstufung steht, die nach der Fleischausbeute weniger ergiebigen Schlachtkörper von Ochsen und Färsen mit Gewinn verkauft werden.

Rindfleisch wird zart und schmackhaft erst durch Reifung. Für niedrige Scherkraftwerte bzw. die hohe Zartheit bei geringem Reifungsverlust und niedriger Keimbelastung wird eine Reifung unter Vakuumfolie bei 1 bis 3 °C über 10 bis 14 Tage empfohlen. Eine bessere Fleischbeschaffenheit zeigt sich für das kurz- sowie feinfaserige und besser marmorierte Qualitätsrindfleisch von Jungbullen aus der Schwarzbuntpopulation, sowie deren Gebrauchskreuzungen, oder für Ochsen und Färsen (im Unterschied zu Bullen).

Die Rindfleischetikettierung als Pflichtangabe¹⁸⁾ liefert lediglich Informationen „auf Nachfrage“. Angaben der Rindfleischkategorie sind nach wie vor freiwillig und finden sich nicht in allen Verkaufsstellen. Ebenfalls besteht in der Bezeichnung der einzelnen Teilstücke ein großer Freiraum. Eine Auslobung in der Direktvermarktung sollte nach Kategorien, nach der Herkunft der Tiere, nach der besonderen Fleischbeschaffenheit (durch Reifung!) und nach der Fleischzusammensetzung differenzieren.

¹⁷⁾ SCHERZ, H.; SENSER, F. (2000): Die Zusammensetzung von Lebensmitteln, Nährwerttabellen. Begründet von Souci, S.W., Fachmann, W. und Kraut, H. medpharm Scientific Publishers Stuttgart.

¹⁸⁾ AID, Infodienst für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (2004): Das gläserne Rind